



CHARBROILER

Modèles CB024, CB036, CB048

Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant d'installer et d'utiliser ces barbecues. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.

Contactez les autorités locales compétentes en matière de construction ou d'incendie pour connaître les restrictions, ainsi que les obligations en ce qui concerne l'inspection des installations dans votre secteur.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CETTE NOTICE.







CB024 CB036 CB048





Version 15.3
03/2015

Brevet No.
7900553

Numéro de série: ________

Date d'achat: ________

Cher client Cookshack,

Votre barbecue Cookshack produira des barbecues et des aliments fumés délicieux. Il est simple à utiliser, à nettoyer et à entretenir. Utilisez ce manuel d'utilisation pour vous familiariser avec le barbecue et avec son mode de fonctionnement. Si vous avez des questions ou si vous rencontrez des problèmes qui n'ont pas été soulevés dans ce manuel, appelez-nous au 1.800.423.0698 du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h (heure du Centre), ou envoyez-nous un courriel à info@cookshack.com. Vous pouvez également rejoindre le forum Cookshack Barbecue sur notre site web, www.cookshack.com, dont les participants sont à la fois des clients et des employés de Cookshack.

Votre barbecue est homologué NSF et il porte l'étiquette ETL aux États-Unis et au Canada.

Vous devez toujours respecter les précautions d'emploi lorsque vous utilisez le barbecue. COOKSHACK, INC. n'assume aucune responsabilité pour toute conséquence d'une conduite négligente et dangereuse lors de l'utilisation du barbecue COOKSHACK. Toutes les garanties sont nulles et non avenues si les règles décrites dans le Manuel d'utilisation ne sont pas respectées.

Lisez attentivement l'intégralité des informations suivantes avant d'utiliser votre barbecue. Suivez les instructions minutieusement. Assurez-vous de comprendre totalement son fonctionnement avant de tenter de l'utiliser.

Ce barbecue est destiné à une utilisation alimentaire. Il n'est pas destiné à être utilisé à des fins non spécifiquement décrites dans ce manuel. Une mauvaise utilisation de ce barbecue peut entraîner de graves blessures ou un risque d'incendie.

En gardant ces précautions à l'esprit, profitez de votre barbecue et des aliments délicieux qu'il produira.

Stuart Powell

Président et directeur général
Cookshack Inc.
2304 N Ash Street Ponca City,
OK 74601

Retrouvez Cookshack sur tous vos médias sociaux préférés !










Table des matières

Instructions générales et mesures de sécurité

Cet équipement est uniquement conçu et vendu à des fins commerciales. Seuls des professionnels expérimentés devraient entretenir ou travailler sur cet équipement.
INSTALLEZ-LE UNIQUEMENT SUR DES SITES NON COMBUSTIBLES! L'espace par rapport à une construction non combustible doit être de l'ordre de 6" (environ 15,24 cm) à l'arrière et sur les côtés.
Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. La zone doit être dégagée et aucun combustible ne doit être présent.
À chaque fois que entretenez ou que vous travaillez sur cette unité, débranchez TOUJOURS l'alimentation.
Ce fumoir est équipé d'une prise à 3 fiches pour vous protéger des risques de choc. Branchez toujours cette unité directement dans une prise de mise à la terre à 3 fiches.
ATTENTION! Les surfaces extérieures peuvent être CHAUDES !
ATTENTION ! DES EXPLOSIONS PEUVENT SE PRODUIRE DE MANIÈRE INATTENDUE.
Veillez à ce que tout le personnel amené à utiliser cette unité ait reçu des instructions sur la manière correcte dont utiliser le fumoir.

Équipement inclus

Une fois que vous avez déballé votre barbecue, vous devriez trouver l'équipement standard suivant :

- Manuel d'utilisation
- 10 sacs de granulés (de 20 livres/9kg chacun)
- Grilles (reportez-vous à l'illustration du barbecue pour obtenir plus de détails)
- Bac de récupération
- Déflecteur de chaleur
- Outil pour retirer la grille

Instructions relatives à l'installation

Des agents spécialisés dans les codes locaux doivent être consultés avant l'installation.

Des grills avec un foyer ouvert peuvent générer beaucoup de chaleur et de fumée, et ils doivent être installés sous une hotte efficace.

Nous recommandons une hotte standard de catégorie 1 avec une suppression des flammes en raison de la faible quantité de particules dégagées. Cependant, certains codes locaux peuvent exiger l'installation d'une hotte résistante à l'essence.

Les barbecues sont allumés avec des granulés; cependant l'unité utilise de l'électricité pour contrôler les températures et pour allumer les granulés. L'unité doit être branchée à un circuit de 120 volts et de 15 ampères.

Les espaces de dégagement suivants sont recommandés lors de l'utilisation :

- un espace de 4" (environ 10cm) doit être dégagé tout autour du barbecue standard
- le couvercle optionnel ajoutera 9" (environ 22 cm) à l'arrière de votre barbecue et 25"/63n5cm à sa hauteur lorsqu'il est ouvert.

Spécifications électriques

CB024

- 120V, 5 amps

CB036

- 120V, 8 amps

CB048

- 120V, 11 amps

Instructions d'utilisation



Figure 1-Contrôleur du barbecue

Avant de commencer à utiliser l'unité, vérifiez ce qui suit :

1. Niveau des granulés (votre nouveau barbecue a été expédié avec 200 livres/90 kilos de granulés),
    - Seuls des granulés alimentaires 100 % en bois dur doivent être utilisés dans votre barbecue. Les granulés ne doivent pas mesurer plus d'¼ de pouce (environ 0,63 cm) de diamètre et pas plus de ¾ de pouce (environ 1,90 cm) de long. L'utilisation de granulés de combustible chauffant peut être à la fois nocive pour les aliments que vous cuisez et pour votre barbecue.
2. Assurez que le pot à combustion est propre et qu'il ne contient pas de cendres.
3. Assurez-vous de la propreté du plateau destiné aux granulés
4. Assurez-vous que l'interrupteur principal est sur ON.

Lorsque vous allumez l'unité, les allumeurs se mettront en marche automatiquement pendant 10 minutes afin de commencer à brûler les granulés.

1. Après 10 minutes, ils s'éteignent automatiquement.
2. Pendant la cuisson, si vous manquez de granulés et que le brûleur sort, remplissez simplement la trémie de granulés et appuyez sur le bouton pour redémarrer le brûleur.
3. L'allumeur sera actif pendant 10 minutes, puis il s'éteindra automatiquement.

Les brûleurs sont contrôlés par un contrôleur offrant trois réglages :« Low », « Med » et « High ». Pour activer l'allumeur :

1. Appuyez sur le bouton On/Off et réglez le contrôleur sur « Med ».
2. NOTE : Lorsque le grill est allumé pour la première fois, il fumera pendant environ 15 à 20 minutes lors du premier démarrage, et les huiles et les impuretés seront brûlées.
3. Une fois que l'unité s'allumera, vous verrez de la fumée en sortir.
4. Lorsque cette fumée s'évapore et que vous voyez que chaque brûleur est allumé, réglez le contrôleur sur la température de cuisson de votre choix.

5. Préchauffez toujours le barbecue avant d'y cuire quelque chose.
6. Pour chauffer très fort, régler le brûleur sur « High ».
7. Pour la cuisson et la finition, réglez-le sur « Med ».
8. Pour les moments lents, réglez l'unité sur « Low ».

Pour fonctionner, le grill a besoin de granulés alimentaires 100 % en bois dur.

- Avant de démarrer l'unité, ajoutez des granulés dans la trémie.
- L'unité cuira sur « Fort » pendant environ 4 heures sans qu'il soit nécessaire d'ajouter plus de granulés.

Une fois par semaine, la trémie doit être nettoyée et tous les granulés et la sciure doivent être retirés. Nous vous recommandons d'utiliser un aspirateur à sac une fois par semaine pour nettoyer la zone de la trémie (vous reportez à l'illustration du barbecue pour trouver son emplacement).
Le bac de récupération se trouve en bas de l'unité, et il est facile de le retirer depuis l'avant de cette dernière. De l'eau doit être ajoutée dans le bac de récupération, et doit être remplacée si nécessaire (reportez-vous à la **Figure 2**)
Le bac de récupération empêche les explosions et il permet de récupérer les graisses (reportez-vous à l'illustration du barbecue pour voir son emplacement).
Les vapeurs d'eau chaude s'élevant du bac de récupération et passant par la chambre de combustion aident à réduire les risques d'explosion. Soyez prudent lorsque vous utilisez votre barbecue.

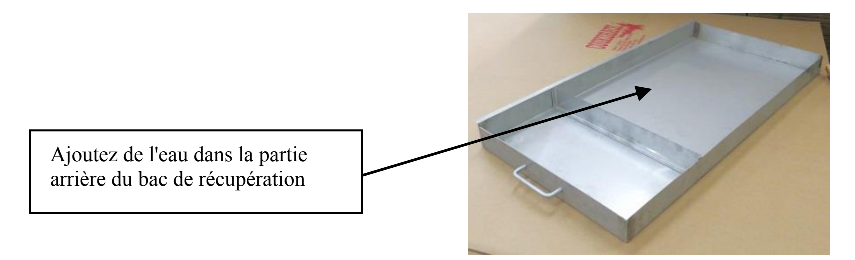


Figure 2-Bac de récupération

Assaisonner les grilles de cuisson

1. Réglez le bouton de contrôle de la température sur la position « Low ».
2. Préchauffez le four pendant 15 à 20 minutes.
3. Utilisez un chiffon pour recouvrir le dessus de la surface des grilles avec une fine pellicule d'huile de cuisson.
4. Laissez la pellicule reposer sur la grille pendant 5 minutes.
5. Essuyez la surface et appliquez une autre pellicule d'huile de cuisson.
6. Réessuyez la surface.
7. Le barbecue est désormais prêt à être utilisé. L'huile peut produire de la fumée - c'est normal.

Instructions relatives à l'arrêt

Assurez-vous toujours que le barbecue est correctement arrêté.

- Si vous avez fait fonctionner l'unité sur HIGH, baissez à LOW pendant au moins 5 minutes avant de l'éteindre.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF de chaque contrôleur.
- Ne débranchez pas et ne tournez pas l'interrupteur principal pendant au moins 15 minutes afin de laisser les ventilateurs de l'unité refroidir cette dernière.

Instructions relatives au nettoyage

- **Après chaque utilisation :**
- Nettoyez les grilles avec une brosse métallique
- Retirez et lavez/rincez le bac de récupération
- Nettoyez les pots à combustion afin de retirer tous les débris
- Retirez et lavez/rincez le déflecteur de chaleur
- Essuyez les surfaces extérieures avec un détergent et un chiffon (un produit nettoyant non abrasif peut également être utilisé).
- **Une fois par semaine:**
  Nous vous recommandons d'utiliser un aspirateur à sac pour nettoyer la trémie et pour retirer tous les granulés ou toute la sciure.

Police de garantie limitée

Les barbecues de Cookshack sont garantis comme ne présentant aucun défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication dans le cadre d'une utilisation normale et s'ils sont installés conformément aux recommandations du fabricant. **En cas de non- utilisation de granulés alimentaires 100 % en bois dur, la garantie sera annulée.**

Cette garantie limitée inclut les pièces et la main-d'œuvre pendant les 90 premiers jours. Après cette période de 90 jours, la garantie limitée de deux (2) ans ne concerne que les pièces.

L'obligation de Cookshack, Inc. relative à cette garantie consiste à réparer ou à remplacer, à son gré, toute pièce estimée comme défectueuse une fois examinée par Cookshack, Inc., ou par un de ses agents autorisés, pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat.

Le client doit obtenir l'accord de Cookshack, Inc. avant de procéder à toute opération de maintenance. Cookshack, Inc. n'est pas responsable en cas d'opération de maintenance non autorisée.

1. La garantie limitée ne couvre que l'achat original.
2. Pour effectuer une réclamation ou une demande dans le cadre de la garantie limitée, l'acheteur original doit contacter le service à la clientèle de Cookshack, Inc. pour obtenir des instructions relatives à la réparation ou au remplacement de la marchandise défectueuse avant de tenter de réparer le four, ou de confier cette réparation à un tiers. (Vous reporter à la page suivante pour la Politique de retour des marchandises)
3. Toute demande d'intervention sur le four doit être accompagnée du numéro du modèle et du numéro de série du barbecue de Cookshack.
4. La garantie limitée ne s'applique pas si la marchandise a été mal installée, si elle est endommagée suite à des mauvais traitements, à une mauvaise utilisation, à une utilisation à des fins autres que celles prévues, ou suite à une intervention pour des opérations de maintenance ou pour des modifications réalisées par une entité autre qu'un technicien agréé de Cookshack, Inc.

Il n'existe aucune garantie expresse autre que la garantie limitée mentionnée ci-dessus. Aucune garantie, expresse ou implicite, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie liée à la qualité marchande ou à l'adéquation à des fins spécifiques, ne doit aller au-delà des périodes de garantie respectives décrites ci-dessus.

Cookshack. Inc., ne peut en aucun cas être tenue pour responsable pour tout dommage direct, indirect, accessoire, consécutif ou à caractère punitif, pour toute perte de profit, pour toute perte de jouissance ou pour toute interruption de l'activité commerciale, quelle que soit la forme de l'action ou la base théorique résultant de tout défaut ou de toute utilisation d'un barbecue, d'accessoires et/ou d'éléments chauffants de Cookshack.

Des informations supplémentaires sur la manière d'obtenir des services dans le cadre de cette garantie limitée sont disponibles sur la page suivante ou en contactant un représentant du service à la clientèle de Cookshack, Inc. au (800) 423-0698.

Politique de retour des marchandises

Si vous avez de la marchandise que vous soupçonnez être défectueuse et qui nécessite des réparations ou un remplacement :

1. Appelez Cookshack, Inc. au (800) 423-0698. Demandez à parler à un représentant du service à la clientèle. Préparez le numéro du modèle et le numéro de série de votre barbecue.

   S'il vous est conseillé de retourner la marchandise à l'usine pour des réparations ou pour un remplacement, veuillez respecter les procédures suivantes.

2. Un numéro de retour vous sera attribué. Un représentant du service à la clientèle vous transmettra un numéro de retour et/ou vous enverra un formulaire d'instructions (appelé autorisation de retour de marchandise) pour le renvoi de la marchandise, le numéro du retour figurera sur ce formulaire.

   Toutes les marchandises faisant l'objet d'un retour doivent disposer d'un numéro de retour. Ne retournez aucune marchandise sans numéro de retour.

3. Joignez le numéro de retour sur la marchandise.

   Si une autorisation de retour vous a été envoyée, joignez-la à la marchandise faisant l'objet d'un retour.
   Si un NUMÉRO DE RETOUR vous a été communiqué par téléphone et qu'aucune autorisation de retour de marchandise ne vous a été envoyée, joignez une note à la marchandise indiquant votre nom, votre adresse et votre NUMÉRO DE RETOUR.
   Inscrivez le NUMÉRO DE RETOUR sur l'extérieur de l'emballage prévu pour le retour.

4. Retournez la marchandise à Cookshack.

   Retournez la marchandise à Cookshack, Inc., port payé, destination F.O.B., dans le conteneur original ou dans un équivalent.

   Toutes les marchandises faisant l'objet d'un retour doivent être envoyées à : Cookshack, Inc., 2304 N. Ash St., Ponca City, OK, 74 601.

   Vous assumez le risque lié à toute perte à tout dommage pouvant survenir lors du transport en raison d'un emballage inapproprié pour la marchandise retournée. Utilisez le conteneur original dans lequel la marchandise a été expédiée, ou un équivalent.

5. Réparation ou remplacement des marchandises sous garantie.

   Le remplacement ou la réparation des marchandises est au gré de Cookshack.

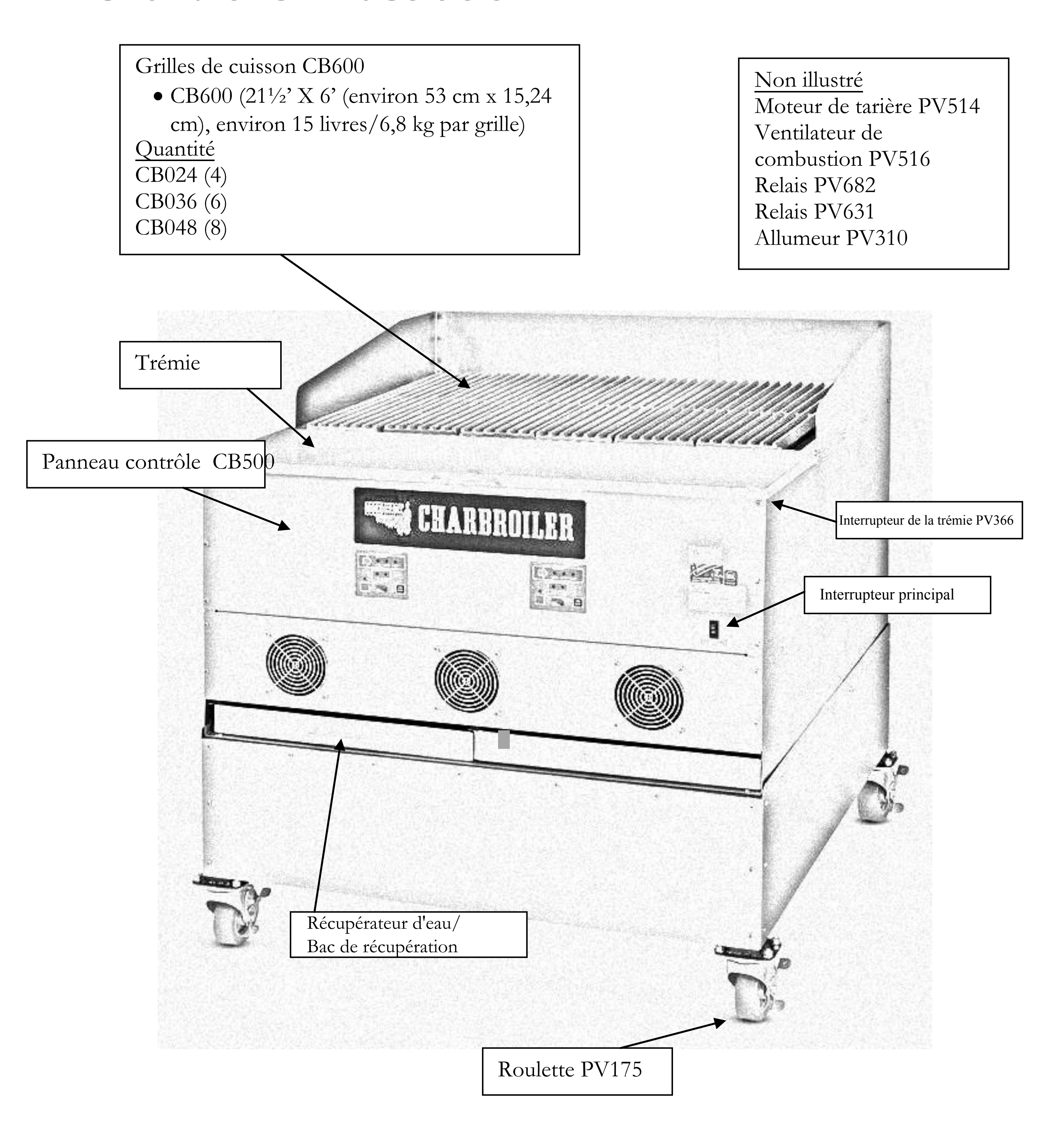
   Si Cookshack, Inc. estime qu'il est nécessaire de réparer la marchandise, vous recevrez des instructions relatives aux arrangements nécessaires afin que les réparations soient effectuées.

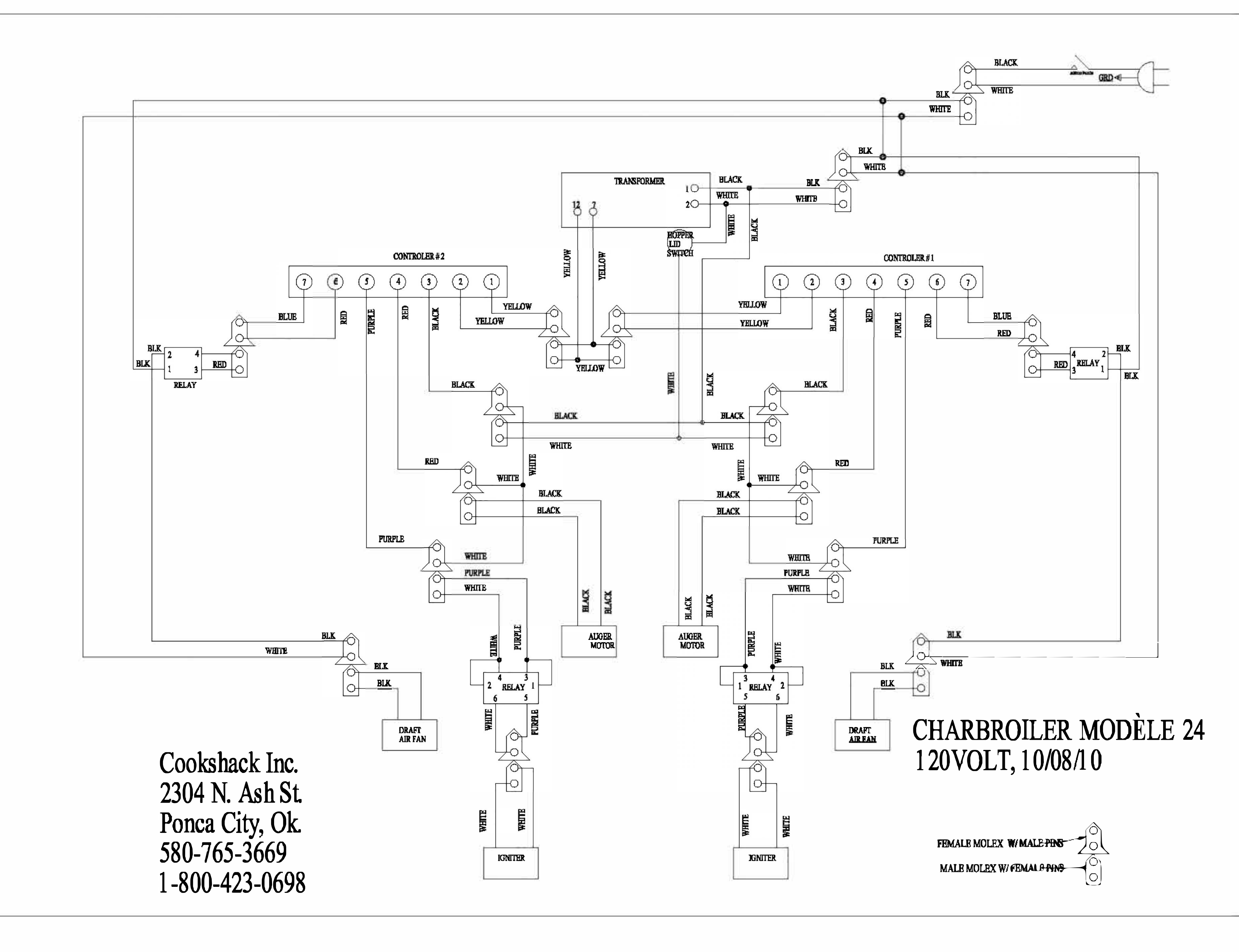
Si le remplacement des marchandises est estimé nécessaire par Cookshack, Inc. vous recevrez une facture pour la marchandise de remplacement au moment de l'expédition. Une lettre de crédit sera émise pour que la marchandise sous garantie considérée comme défectueuse par Cookshack, Inc. au moment du retour de cette dernière.

Le crédit peut être refusé si Cookshack, Inc. ne juge pas la marchandise comme défectueuse; si elle n'est pas sous garantie; si elle n'est pas reçue par Cookshack, Inc. 30 jours après la transmission de votre NUMÉRO DE RETOUR; si elle est endommagée suite à des mauvais traitements, à une mauvaise utilisation, à une utilisation à des fins autres que celles prévues, ou suite à un accident; si elle a fait l'objet d'une intervention pour des opérations de maintenance ou pour des modifications réalisée par une entité autre qu'un technicien agréé de Cookshack, Inc. ; si elle n'est pas retournée avec le NUMÉRO DE RETOUR; si elle n'est pas propre; si elle est incomplète; si elle est endommagée ou perdue lors du transport.

Les marchandises de remplacement vous sont envoyées via UPS Ground ou par l'intermédiaire d'un transporteur public. Si vous souhaitez que les marchandises soient envoyées par un service plus rapide que celui d'UPS Ground ou que celui d'un transporteur public, les frais d'expédition seront à vos frais.

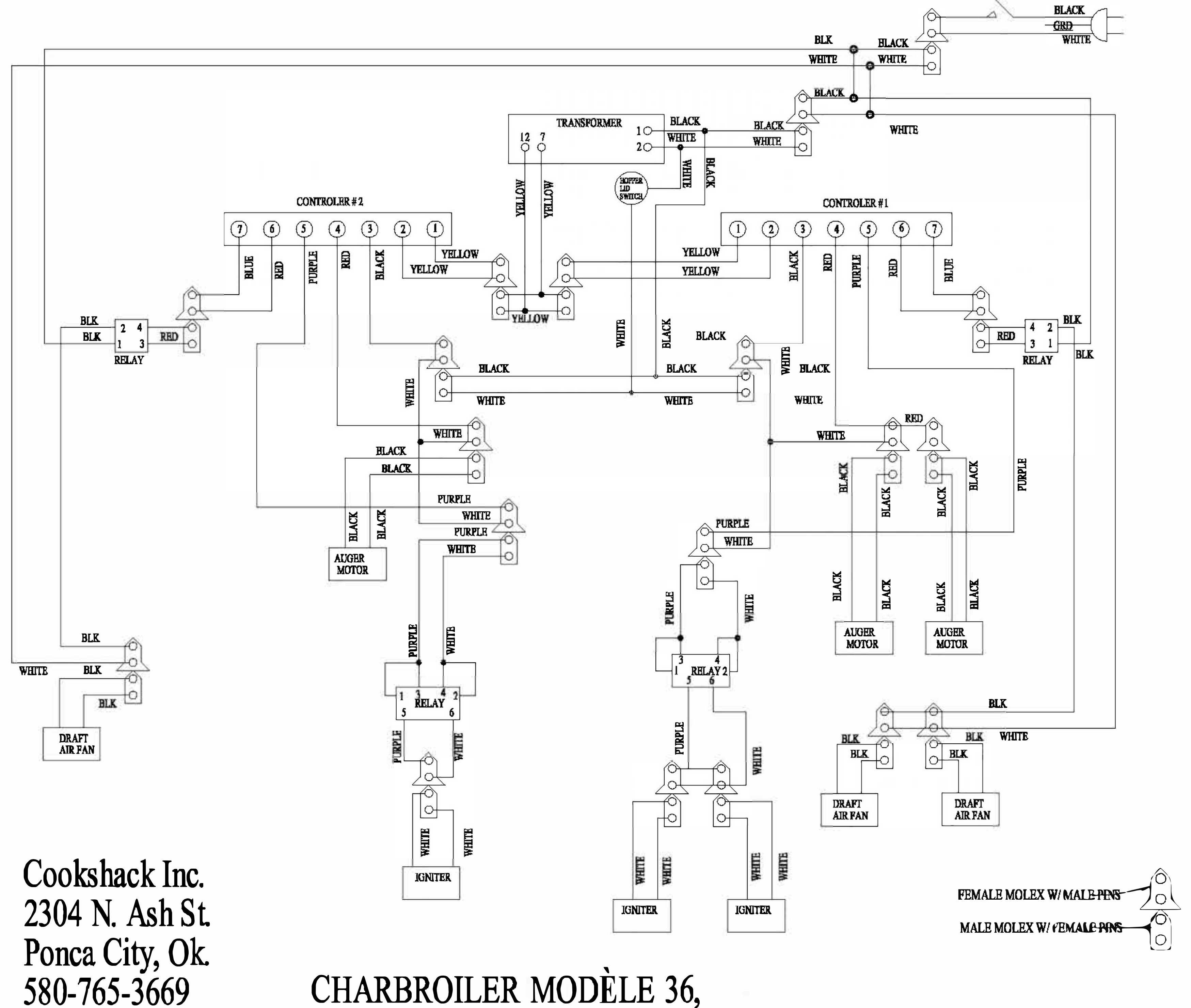
Charbroiler Illustration





Cookshack Inc.
2304 N. Ash St.
Ponca City, Ok.
580-765-3669
1-800-423-0698

CHARBROILER MODÈLE 24
120VOLT, 10/08/10



Cookshack Inc.
2304 N. Ash St.
Ponca City, Ok.
580-765-3669
1-800-423-0698

CHARBROILER MODÈLE 36,
120 VOLT 10/08/10

Cookshack Inc.
2304 N. Ash St.
Ponca City, Ok.
580-765-3669
1-800-423-0698

CHARBROLER MODÈLE 48 , 120 VOLT 10/08/10

